

早餐粥厂家 冬至速冻 早餐粥

产品名称	早餐粥厂家 冬至速冻 早餐粥
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

产品详情

今天我们来跟随冬至速冻食品有限公司来了解一下阿胶红枣粥的做法。

原料：

主料：糯米60克

配料：阿胶30克，红枣30枚

调料：白糖适量。

做法：

糯米用清水淘净，沥水。

阿胶放入研钵中，捣成碎块，锅置微火上，加入清水和阿胶碎块，熬制成汁。

锅置旺火上，加入糯米和清水，烧沸后改用小火熬煮至八成熟时加入阿胶汁和红枣、白糖，继续熬煮成粥。

今天我们来了解一下鸡粥、豆粥、冰糖莲子粥的做法

鸡粥

材料：小母鸡一只，姜片，米。

做法：水开放鸡，煮到水再次开，舀掉上层鸡油，下米下姜。煮到鸡肉骨分离，早餐粥厂家，米绵软。

香！！！！

豆粥

材料：各种豆类。可以是眉豆，小麦，绿豆，芝麻等。

做法：和米同放，煲。

冰糖莲子粥

原料：

主料：江米250克

配料：净莲子100克

调料：冰糖200克

做法：江米用清水淘清，沥水，入沸水中将米煮制成粥。

净莲子经过初步加工，早餐粥，去掉红衣，捅莲心、再上屉蒸熟

锅置旺火加入清水2500克，江米、蒸熟莲子，一起放入锅内加入冰糖，小火熬制熟烂成粥。

今天冬至速冻食品来了解一下甘草绿豆粥和小米红糖粥的做法。

甘草绿豆粥

----本品可凉吃或热吃。

原料：

主料：大米150克

配料：绿小豆50克，甘草50克

调料：白糖适量

做法：大米用清水淘净、沥水

绿小豆去掉杂质，用清水洗净沥水

甘草洗净用沙布包成小包

锅置旺火上放入清水甘草包，将水熬制成金黄色，放入绿豆再烧沸，放入大米熬煮，成粥后加入

白糖，早餐粥生产厂家，调匀即可食用。

特点：色泽黄绿；清香宜人；甜香味美。

小米红糖粥

原料：

主料：小米100克

配料：红糖适量

做法： 选用优质小米用清水淘洗干净，沥水。

锅置旺火上，加入小米和清水，烧沸后改用小火慢慢熬煮成粥，加入红糖调匀，再烧沸即成。

早餐粥厂家-冬至速冻-早餐粥由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。早餐粥厂家-冬至速冻-早餐粥是泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司（www.dzsdsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：施经理。